

## PASTA CALAMARATA CON MARISCOS Y TOMATES DÁTIL



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Dorar el ajo con aceite de oliva en una sartén. En cuanto esté dorado, retirar los dientes de ajo y añadir Èsugodimare y la Salsa de tomatitos dátíl. Mientras tanto, cocer la pasta calamarata en abundante agua salada, escurrir y saltear unos minutos con la salsa. Añadir una pizca de perejil picado. Servir decorado con una hoja de perejil, una pizca de pimienta y un poco de aceite de oliva virgen extra.

### Ingredientes Menù

250 g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátíl) -

CU0K

450 g Èmaremix - MZ1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

Pimienta negra molida

al gusto Perejil picado

al gusto Ajo

500 g Pasta calamarata